

Pileci ražnjici u kariju



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za ražnjice:

- **750 g** pileceg belog mesa
- **1 kašik** kari zacina
- **1** limun
- **1 kašica** sušene seckane cili papricice
- **1/2 kašice** kurkume
- **1 kašica** soli i bibera

Priprema

Spremimo sastojke.

Isecemo meso na kocke približno iste velicine. Napravimo marinadu sa malo biljnog ulja, i ostalim zacinama i dobro utrljamo kocke mesa koje smo prethodno naredjali na štapice. Ostavimo da sve odstoji u frižideru oko pola sata.

U dobro zagrejanom tiganju pržimo na jakoj vatri. Svaku stranu nekoliko minuta.

Služimo sa pirincem i brokoli, ili vec prema licnom ukusu.

Savet